



Birgit Hamm
Linn Schmidt



*Heimweh-
Küche*

Backen



Das kriegen wir gebacken!



Manchmal muss es einfach Käsekuchen sein – genau so einer, wie Oma ihn immer gebacken hat. Oder ein duftendes Brot, frisch aus dem Ofen, mit kühler Butter bestrichen. Die auf der Zunge zergehenden Mürbeteigplätzchen und dazu ein Glas Milch. Aber wie war noch das Rezept dafür?

Wir haben nachgefragt: Bei unseren Omas und Müttern, bei denen unserer Freunde und Kollegen, und haben die schönsten Rezepte gesammelt und ausprobiert. Wir haben im Münsterland Nussbrot gebacken, auf der Schwäbischen Alb Stachelbeerkuchen probiert und am Starnberger See Spitzbuben mit Puderzucker bestäubt, denn wie schon im ersten Band der Heimwehküche verrät auch diesmal in jedem Kapitel eine Oma ihr bestes Rezept. Beim Zuschauen, Kneten und Rühren haben wir wieder eine Menge gelernt.

Gebacken haben wir zwar schon immer gern, aber manches haben wir jetzt erst so richtig begriffen: Dass Eier und Butter für Rührteig die gleiche Temperatur haben sollten, dass Hefe es nicht zu heiß mag und Mürbeteig nicht zu lange geknetet werden will zum Beispiel. Und auch, dass vieles leichter geht, als man denkt: So gelang Birgit ihr erster Strudelteig gleich perfekt, und Linn backte das erste Mal in ihrem Leben Hamburger Franzbrötchen, von denen sie dachte, dass man sie nur beim Bäcker bekommen könne.

Ganz unterschiedliche Kuchen, Kekse und Gebäck sind so zusammengesommen. Gemeinsam ist allen, dass sie Erinnerungen an die Kindheit wecken und dass sie unwiderstehlich gut schmecken. So wie früher eben. Gerade bei Kuchen hat jede Familie einige wenige Lieblingsrezepte im Repertoire, die dann immer wieder gebacken werden. Denn Kuchen gibt es schließlich nicht jeden Tag – auch zu Omas Zeiten nicht. Meist wurde zum Sonntag ein Rühr- oder Obstkuchen gebacken, Torten gab es nur an Festtagen. Den Sonntagskuchen haben wir jedenfalls in unseren Familien wieder eingeführt – allein schon wegen der Gemütlichkeit, die sich einstellt, wenn so ein Kuchen im Ofen bäckt und es im ganzen Haus danach duftet.

Bevor Sie mit dem Backen loslegen, hier noch zwei kleine Hinweise: Wenn nichts anderes angegeben ist, können Sie beim Mehl immer Type 405 oder Type 550 verwenden. Und wenn Sie statt mit Ober-/Unterhitze lieber mit Umluft backen, ziehen Sie von der angegebenen Temperatur 20 °C ab.

Viel Spaß beim Lesen, Ausprobieren und Genießen!



Inhalt

Schnelle Sonntagskuchen 6

Kaffeeklatsch
& Tortenschlacht 32

Sommerglück – die
schönsten Obstkuchen 66

Süße Teilchen 96

Weihnachtsbäckerei 122

Brot & Herzhaftes
aus dem Ofen 150

Anhang: Omas Backstube 184

Register 192

Impressum 194



Russischer Zupfkuchen

»Das ist doch kein altes Rezept«, sagt mein Freund skeptisch, als ich den Russischen Zupfkuchen aus dem Ofen hole, »der wurde als Backmischung in den 1980er-Jahren erfunden.« – »Das kann nicht sein«, antworte ich, »den Kuchen hat unsere Nachbarin Frau Petersen früher immer gebacken, und meine Mutter hat das Rezept von ihr bekommen.« Aber egal, ob der Kuchen aus Russland kommt, von Frau Petersen oder jemand anderem erfunden wurde: Der cremige Käsekuchen schmeckt einfach unheimlich lecker. Linn

Für 1 Springform, 26 cm Ø

Mürbeteig:

250 g Mehl
125 g Butter, plus mehr
für die Form
125 g Zucker
1 Ei, Größe M
2 EL Kakao
½ Päckchen Backpulver

Quarkfüllung:

125 g Butter
500 g Magerquark
130 g Zucker
2 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen
Vanillepuddingpulver

Für den Mürbeteig das Mehl mit der Butter, dem Zucker, dem Ei, dem Kakao und dem Backpulver mit den Knethaken des Handrührgeräts oder den Händen zu einem Mürbeteig kneten. Zu einer Kugel rollen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springform ausbuttern. Etwa die Hälfte des Teigs zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ausrollen und den Boden der Form damit auslegen. Dabei einen Rand formen.

Für die Füllung die Butter zerlassen. Zusammen mit dem Quark, dem Zucker, den Eiern, dem Vanillezucker und dem Puddingpulver mit den Rührstäben des Handrührgeräts cremig rühren. Auf den Boden gießen.

Vom Rest des Mürbeteigs Stücke abzupfen und auf der Quarkmasse verteilen. Auf der zweiten Schiene von unten in 45–55 Minuten hellbraun backen. Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen, erst dann den Springformrand abnehmen.

Aus'zogne

Ohne Marmelade oder sonstigen Schnickschnack sehen Aus'zogne etwas blass aus. Dabei schmecken sie wunderbar lecker und saftig – vielleicht sind sie sogar die Vorläufer der amerikanischen Donuts, bei denen die Amerikaner irgendwann den dünnen Boden in der Mitte einfachheits- halber durch ein Loch ersetzen?

Für etwa 40 Stück

500 g Mehl
30 g frische Hefe
200 ml zimmerwarme Milch
70 g Zucker
80 g weiche Butter
2 Eier
1 Prise Salz
abgeriebene Schale
von ½ Bio-Zitrone
etwa 1 kg Fett zum Aus-
backen (z. B. Butter-
schmalz oder Kokosfett)
Zucker oder Puderzucker
zum Bestreuen

Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken. Hefe in die Mulde bröseln. 100 ml Milch und 1 Prise Zucker zur Hefe geben. Vorsichtig mit etwas Mehl vermischen. Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

Die restliche Milch (100 ml), die Butter, den restlichen Zucker, die Eier, das Salz und die Zitronenschale zum Vorteig geben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts und den Händen so lange kneten, bis kein Teig mehr an den Fingern kleben bleibt. Das dauert etwa 5 Minuten. Aus dem Teig eine Kugel formen und weitere 30 Minuten abgedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen fast verdoppelt hat.

Mit einem Esslöffel vom Teig Kugeln abstechen, mit dem Daumen ein Loch in die Mitte drücken und die Ränder auseinanderziehen, sodass in der Mitte eine hauchdünne Fläche entsteht. Die Aus'zognen auf eine bemehlte Fläche legen und noch einmal 20 Minuten unter einem Küchentuch gehen lassen.

Das Fett in einem großen Topf oder der Fritteuse auf 180°C erhitzen. Wenn man den Stiel eines Holzlöffels in das Fett eintaucht und Bläschen aufsteigen, ist die richtige Temperatur erreicht. Die Gebäckstücke nacheinander mit der Unterseite nach oben in das heiße Fett legen. Mit einer Kelle Fett darüber-schöpfen. Wenn sie zu bräunen beginnen, schnell umdrehen. In die helle Mulde kein Fett gießen! Die Aus'zognen auf Küchenpapier abtropfen lassen, noch heiß mit Zucker oder Puderzucker bestreuen und sofort servieren.





Zimtsterne

Da man für Zimtsterne drei Eiweiße, für Vanillekipferl hingegen drei Eigelbe benötigt, gibt es diese beiden Plätzchen in unserer Familie immer im Doppelpack. Den Teig kann man übrigens auch nur mit gemahlener Mandeln oder nur mit gemahlener Haselnüssen zubereiten. Linn

Für 50–60 Stück

3 Eiweiß

250 g Puderzucker, gesiebt

200 g gemahlene Haselnüsse

100 g gemahlene Mandeln

1 TL gemahlener Zimt

Die Eiweiße steif schlagen, dabei nach und nach den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen. 3 gehäufte EL vom Eiweiß abnehmen und zur Seite stellen, damit werden die Sterne später bestrichen. Die gemahlene Haselnüsse, Mandeln und Zimt unter das Eiweiß heben. (Die Masse sollte nicht mehr kleben, eventuell noch Nüsse oder Mandeln dazugeben.) Den Backofen auf 130 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier 5 mm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf das Backpapier legen. Mit der Eiweißmasse bestreichen. Das geht am besten mit der Unterseite eines Teelöffels oder mit einem Silikonpinsel. Auf der zweiten Schiene von unten 15–20 Minuten backen, die weiße Glasur sollte nicht bräunen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Rumkugeln

Ohne Rumkugeln wäre die Weihnachtszeit nur halb so schön. Diese hier sind klein, fein und nach einem alten Rezept meiner Patentante Emilie zubereitet. Sie macht immer zwei Varianten – mit und ohne Rosinen. Beide zergehen auf der Zunge. Birgit

Für etwa 70 Stück

*350 g Zartbitterschokolade
100 g weiche Butter
100 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
3–4 EL Rum (oder Whisky,
nach Geschmack)*

Die Schokolade fein reiben. Die Butter in einer Schüssel mit den Rührstäben des Handrührgeräts schaumig rühren. Nach und nach den Puderzucker, den Vanillezucker, 300 g der geriebenen Schokolade und den Rum oder Whisky unterrühren. Die Masse kalt stellen, bis sie fest wird. Das dauert etwa 2 Stunden. Von der festen Masse mit einem Teelöffel kleine Nocken abstechen und mit den Händen rasch kleine Kugeln formen, in der restlichen geriebenen Schokolade wälzen. Bis zum Verzehren kühl aufbewahren.

ROSINEN-RUMKUGELN 100 g Rosinen über Nacht in etwas Rum einweichen. Unter die Masse rühren, für die dann nur 2 EL Rum ausreichen.



Omas beste Backrezepte!

Der Puddingkuchen, den wir als Kinder so liebten; die Zimtsterne mit viel zitronigem Zuckerguss, ohne die Weihnachten einfach nicht perfekt ist; der Zwetschkuchen mit Früchten frisch vom Baum, der das Ende des Sommers versüßte; die duftig-zarten Milchkörnchen, die es sonntags zum Frühstück gab, oder das Nussbrot mit dieser unglaublich knusprigen Kruste ... backt niemand so gut wie Oma.



88 Lieblingsrezepte für Sonntagskuchen und Festtagstorten, für sommerliche Obstkuchen und Weihnachtsgebäck, für süße Teilchen, Brot und Brötchen – jede Menge Köstlichkeiten aus Omas Backstube, die das Heimweh nach Kindheit stillen.



DORLING KINDERSLEY
Besuchen Sie uns im Internet
www.dorlingkindersley.de

19,95 € [D] 20,60 € [A]
ISBN 978-3-8310-1966-3

